



# Preiselbeer Sauce

Als Beilage zu Mehlspeisen oder Eis.

## Zutaten

Menge	Zutat
150 g	Preiselbeermarmelade
50 ml	Orangensaft
1 Stk	Sternanis

## Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		<b>Sauce (5 Minuten)</b>
<input type="checkbox"/>	0.	150 g Preiselbeermarmelade in einen kleinen Topf geben und dazu 50 ml Orangensaft und 1 Stk Sternanis Das nun kurz aufkochen lassen und eventuell durch ein Sieb streichen.

## Tipp

Sternanis und Anis sind zwar nicht das Gleiche, doch man kann beides verwenden.

Kekse, Kuchen, Torten,  
Cremen Vorspeisen,  
Nachspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**  
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeit**  
5 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**  
0